



Nombre de alumno:

Karina Guadalupe Guillen Vázquez

Nombre del profesor:

Ana Gabriela Villafuerte Aguilar.

Nombre del trabajo:

Cuadro sinóptico.

Materia:

Bromatología

Grado:

3er cuatrimestre

Grupo:

A

Concentrados proteicos de origen animal

★ Harinas Animales

Existen distintos tipos de harinas, los cuales unos contienen más ya sea energía o proteína como por ejemplo, están las harinas de: pescado, de pluma y de sangre

La harina de sangre obtenida por deshidratación se utiliza principalmente como ingrediente en la fabricación de raciones para cerdos, aves y peces.

Tiene un alto contenido en leucina, aminoácido que al hallarse en exceso impide el uso, por parte del animal, de los demás aminoácidos ocasionando una disminución en la ganancia del peso de los animales, especialmente en las aves

★ Excretas

Hay diferentes tipos de excretas, por ejemplo: la pollinaza que es la excreta de pollo, excreta de ponedora o también conocido como, gallinaza.

El tipo de cama no afecta mucho la composición del material; sin embargo, la pollinaza con cama de borucha o cascarilla de arroz, contienen más cenizas y más fibra cruda que las otras.

★ Lacteos

Contiene proteínas, grasa, lactosa, calcio y fósforo.

La leche puede considerarse una emulsión (grasas), una solución coloidal (proteínas), una suspensión (restos celulares de los acinos) y una solución verdadera (sales).

La composición del suero de queso es materia seca, proteína, lactosa, grasa y ceniza.

Las proteínas del suero de queso (lactoalbúminas y lactoglobulinas) son ricas en lisina, triptófano y aminoácidos azufrados (metionina y cistina), y con una alta digestibilidad de sus aminoácidos.